MANUAL DE USO

Enzym Poudre glo/uc

Desfangado y clarificación de mostos.

Ultraconcentrada

Descripción

Enzym' poudre Glo/uc es una preparación **ultra concentrada en actividades pectinasas**. Reacciona rápidamente en el mosto y mejora la decantación y compactación de los turbios. Por su elevada concentración, puede ser también **empleada en flotación** adaptando las dosis a los tiempos de contacto.

Propiedades

Preparación concentrada de enzimas pectolíticas purificadas con actividades particularmente adaptadas a la vinificación y a la degradación de pectinas débilmente esterificadas características de los granos de uva.

GLO/uc contiene las diferentes actividades pectolíticas necesarias para la degradación selectiva de pectinas de la uva. Éstas están constituidas por cadenas de ácidos galacturónicos donde el grado de esterificación es más débil que en otras cadenas de pectinas pertenecientes a otros zumos (por ejemplo la manzana).

- Actividad poligalacturonasa (actividad dominante) > 30 000 nanokatals.
- Actividades secundarias específicas de ciertos polisacáridos (glucanasa, arabanasa, celulasa...)
- Libre de polifenoloxidasas, y cinamil esterasas.
- Provoca la disminución rápida de viscosidad del mosto.
- Favorece la velocidad de sedimentación de las partículas en suspensión reduciendo así el tiempo de desfangado estático y mejorando su calidad.

Aplicaciones

Desfangado :

1er caso : Buena calidad de los zumos extraídos (poco cargados y sanos)
Introducir Enzym'Poudre GLO/uc
o bien durante la recepción de la vendimia si se desea una acción complementaria de extracción, o bien después de la extracción del zumo si se desea solamente la clarificación.

2º caso : Zumos cargados, alterados y (o) ricos en polifenoles
Adicionar Enzym'Poudre GLO/uc sólo después de la extracción del zumo.

Pol. Eziago • Parc. 5A/A1 • Apdo. 212 • Hernani (Gipuzkoa) • Tel: 943 336032 • Fax: 943 336332 • az3oeno@az3oeno.com • www.az3oeno.com

Proceder a continuación a una adición de Vinificateur C, N o SR para asegurar un perfecto desfangado de cara a los agentes responsables de alteraciones (impurezas, oxidasas).

Modo de empleo y dosis

Diluir la cantidad necesaria en 10 veces su peso de mosto. Homogeneizar bien.
Las enzimas actúan por contacto físico, por lo que es necesario que su aplicación y difusión sean totalmente uniformes en toda la masa a tratar.

Dosis: 0,3 a 1 g/hL.
Tiempo de contacto : 4 a 6 horas a 16-18 °C
6 a 8 horas a 15 °C
Cuando la vendimia está alterada, unas dosis más elevadas, de 1,5 a 2 g/hl, con un tiempo de contacto de 3 a 4 horas a 17 – 18°C, permiten acelerar el desfangado.

IMPORTANTE:

Evitar una adición casi simultánea de enzimas y SO_2. Por ejemplo, aplicar las enzimas durante la recepción y sulfitar la vendimia inmediatamente a la salida de la bomba.

Presentación

Polvo envasado en botes PET con sistema de inviolabilidad de 50g, 100g y 250g.

Conservación

Mantener a temperatura entre 5 y 15ªC.
Todo bote empezado debe ser utilizado en un periodo de un mes desde su apertura.

Medio Ambiente

La **Enzyma Poudre GLO/uc** se obtiene a partir de organismos no OGM. Los efluentes que derivan de su producción son catalogados como biodegradables y no tóxicos.

Producto conforme a las normas del CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

RV.10.2006